

FRANÇOIS BACHELOT

VINCENT BURGEON

# ŒNOLOGIX

TOUT SAVOIR SUR LE VIN EN BANDE DESSINÉE



DUNODGRAPHIC

*Scénario et dialogues :*  
*François Bachelot*

*Découpage et storyboard :*  
*François Bachelot et Vincent Burgeon*

*Dessins, couleurs et mise en page :*  
*Vincent Burgeon*

© Dunod, 2022  
11 rue Paul-Bert, 92240 Malakoff  
[www.dunod.com](http://www.dunod.com)

ISBN 978-2-10-084087-8

# LES SEPT CLÉS D'UNE BONNE CAVE

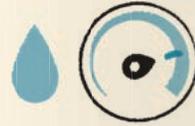
**✓ TEMPÉRATURE**  
Autour de 12 °C,  
sans grandes variations.  
Mieux vaut trop frais  
que trop chaud !



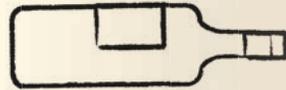
**✓ AÉRATION**  
Entrée et sortie  
d'air à des hauteurs  
différentes pour que l'air  
circule bien.



**✓ HUMIDITÉ**  
Autour de 70-80%.  
Trop peu d'humidité:  
les bouchons sèchent et  
font couler les bouteilles.



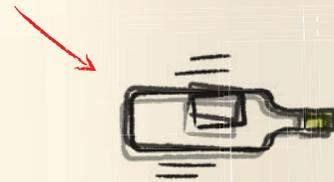
**✓ BOUTEILLES  
COUCHÉES**



**⊖ LUMIÈRE**  
Le vin craint  
la lumière (le champagne  
surtout!), c'est pourquoi  
les bouteilles sont teintées.

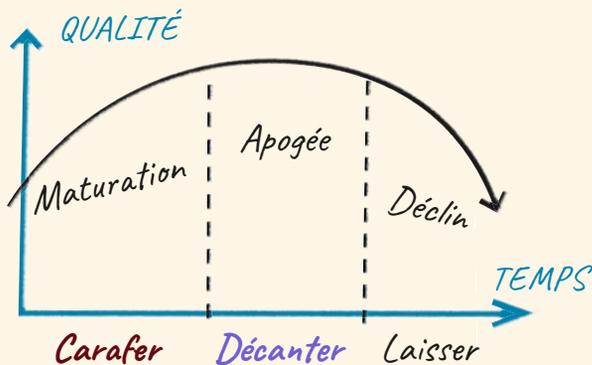


**⊖ ODEURS**  
Pas d'autres  
aliments à proximité, ni  
de produits chimiques... et  
surtout pas de vinaigre!



**⊖ VIBRATIONS**  
Le vin est en cave  
pour se reposer, pas pour  
écouter (Le métro ou le  
sèche-linge...)

## CARAFER OU DÉCANTER



	Carafier	Décantier
Taille de carafe	GRANDE	PETITE
Vitesse de versement	GRANDE	PETITE
Attente avant service	GRANDE	PETITE



LES GARÇONS,  
SOURIEZ !

FASH!

SAMEDI 16 &  
DIMANCHE 17 NOVEMBRE

# LA BOURGOGNE EN FÊTE



VOUS ÊTES  
SUPERBES, IL FALLAIT  
IMMORTALISER ÇA.

CHARLOTTE, TU ES  
RESPLENDISSANTE !

MERCI, CE N'EST  
PAS TOUS LES JOURS  
QU'UN AMI EST  
INTRONISÉ CHEVALIER  
DU TASTEVIN.



C'EST VRAI,  
FÉLICITATIONS  
JEAN.



C'EST UN GRAND HONNEUR  
POUR MOI. TU VOIS LUCIEN,  
LE CLOS VOUGEOT EST  
UN VIGNOBLE HISTORIQUE,  
FONDÉ PAR LES MOINES DE  
CÎTEAUX AU MOYEN ÂGE.

UN RECTANGLE DE 50 HA  
DE VIGNES PARTAGÉ ENTRE  
80 PROPRIÉTAIRES. MYTHIQUE !  
AUJOURD'HUI, SON CHÂTEAU EST  
LE SIÈGE DE LA CONFRÉRIE  
DES CHEVALIERS DU TASTEVIN,  
QUI Y ORGANISE SES  
CHAPITRES.

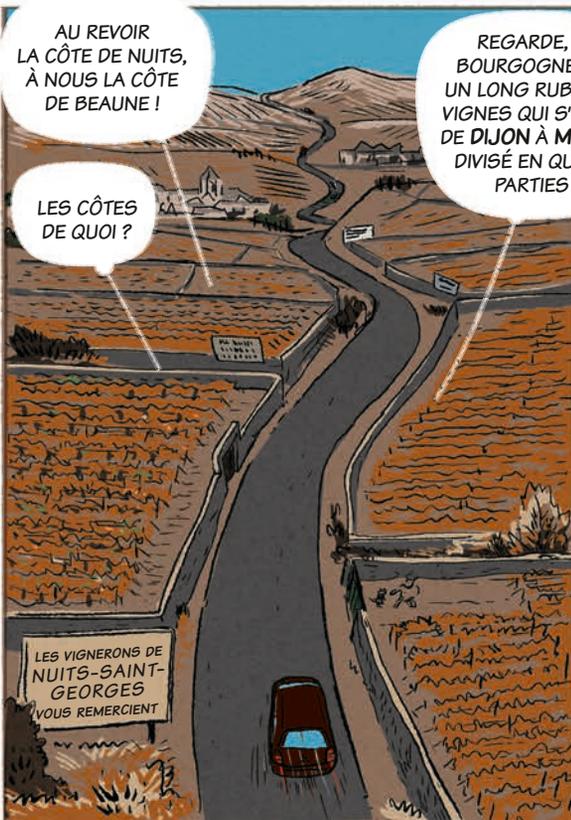
SES CHAPITRES ?

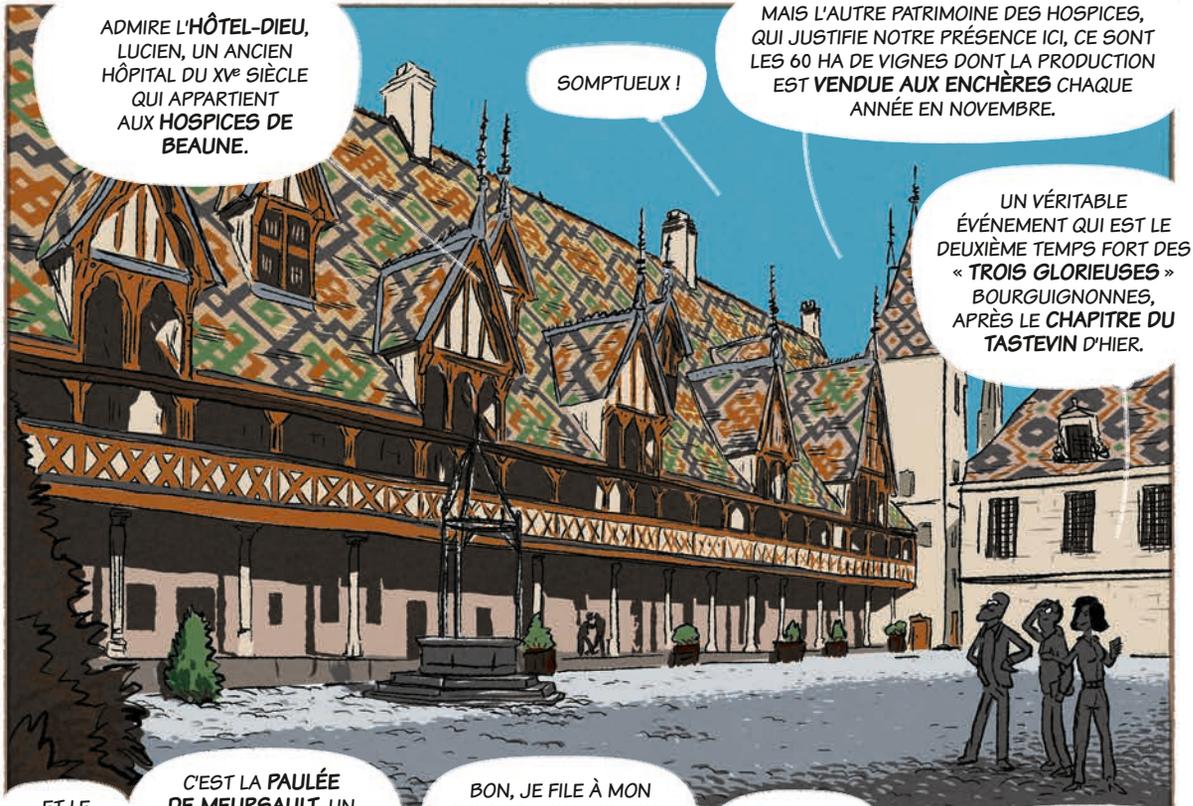
C'EST AINSI QUE L'ON  
NOMME LES GRANDES SOIRÉES  
D'INTRONISATION. TU VAS VOIR,  
TU NE VAS PAS ÊTRE DÉÇU !











ADMIRE L'HÔTEL-DIEU, LUCIEN, UN ANCIEN HÔPITAL DU XV<sup>e</sup> SIÈCLE QUI APPARTIENT AUX HOSPICES DE BEAUNE.

SOMPTUEUX !

MAIS L'AUTRE PATRIMOINE DES HOSPICES, QUI JUSTIFIE NOTRE PRÉSENCE ICI, CE SONT LES 60 HA DE VIGNES DONT LA PRODUCTION EST VENDUE AUX ENCHÈRES CHAQUE ANNÉE EN NOVEMBRE.

UN VÉRITABLE ÉVÉNEMENT QUI EST LE DEUXIÈME TEMPS FORT DES « TROIS GLORIEUSES » BOURGUIGNONNES, APRÈS LE CHAPITRE DU TASTEVIN D'HIER.

ET LE TROISIÈME ?

C'EST LA PAULÉE DE MEURSAULT, UN GRAND REPAS VIGNERON QUI AURA LIEU DEMAIN...

HÉLAS, ON SERA REPARTIS !

BON, JE FILE À MON RENDEZ-VOUS, JE VOUS RETROUVE À LA VENTE AUX ENCHÈRES CET APRÈS-MIDI.

TU VEUX ALLER VISITER L'HÔTEL-DIEU ?

JE VOUDRAIS PLUTÔT ALLER ACHETER UNE BOUTEILLE OU DEUX, AFIN DE RAMENER UN SOUVENIR.



ALLONS JETER UN CŒIL À L'ATHENAEUM ; CETTE LIBRAIRIE PROPOSE AUSSI UNE BELLE SÉLECTION DE VINS.

JE VAIS AVOIR BESOIN DE TON AIDE, PARCE QU'AVEC TOUS CES CRUS ET CES CLIMATS, JE SUIS PAUMÉ...



TU VAS VOIR, C'EST ASSEZ SIMPLE EN FAIT...

IL Y A QUATRE NIVEAUX D'APPELLATION EN BOURGOGNE, DU VIN LE PLUS SIMPLE JUSQU'AU GRAND CRU.



À LA BASE DE LA PYRAMIDE, L'AOC **BOURGOGNE**, PRODUITE PARTOUT DANS LA RÉGION.

AU-DESSUS, LES **AOC VILLAGES** QUI PROVIENNENT D'UNE **COMMUNE** DÉTERMINÉE.

SUR CES COMMUNES, LES **MEILLEURS CLIMATS** SONT CLASSÉS EN **1<sup>er</sup> CRU**. LEUR NOM COMPLÈTE CELUI DU **VILLAGE**.

ENFIN, LES **CLIMATS D'EXCEPTION** (UNE TRENTAINE SEULEMENT) SONT CLASSÉS EN **GRAND CRU** ET ONT DROIT À LEUR PROPRE APPELLATION, QUI EFFACE LE NOM DU VILLAGE !

PLUS ON ZOOOME SUR LE TERROIR, MEILLEUR EST LE VIN !

D'ACCORD, DONC À L'INVERSE DE BORDEAUX, CE NE SONT PAS LES DOMAINES QUI SONT CLASSÉS EN GRAND CRU.

EXACT ! TIENS, J'AI UNE IDÉE POUR QUE TU T'EN SOUVIENNES UNE FOIS POUR TOUTES.



ON VA TOUS LES GOÛTER ?

RICHE IDÉE, ÇA, LE VÉLO !



HÉ HÉ, JE SAVAIS QUE ÇA TE PLAIRAIT ! POUR COMPRENDRE LE TERROIR, RIEN DE TEL QUE D'ALLER SUR LE TERRAIN.

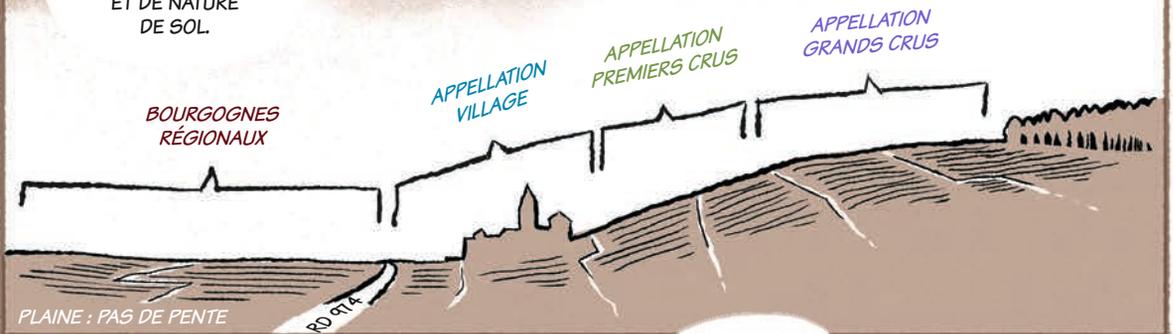
NOUS SOMMES AU PIED DE LA CÉLÈBRE COLLINE DE CORTON. ELLE EST COUVERTE DE VIGNES, QUI COMPOSENT UNE MOSAÏQUE DE CLIMATS.



PLUS LES PARCELLES SONT ÉLEVÉES, MEILLEUR EST LE TERROIR. UNE QUESTION D'EXPOSITION ET DE NATURE DE SOL.

DANS LA PLAINE, AU-DELÀ DE LA ROUTE DÉPARTEMENTALE, LES « SIMPLES » **BOURGOGNES RÉGIONAUX**.

UNE FOIS FRANCHIE LA ROUTE, À MESURE QUE L'ON GRIMPE, ON TRAVERSE LES PARCELLES D'**AOC VILLAGES**, PUIS LES **PREMIERS CRUS** ET ENFIN LES **GRANDS CRUS** TOUT EN HAUT.



SI JE COMPRENDS BIEN, POUR OBTENIR LE MEILLEUR VIN DE CETTE COLLINE, IL FAUT GRIMPER AU SOMMET ?

TOUT À FAIT.



OK ALORS...  
LE DERNIER ARRIVÉ PAIE UNE CAISSE DE GRANDS CRUS À L'AUTRE !!

HÉ, TU TRICHES, JE N'ÉTAIS PAS PRÉÊÊÊTE...

# LE SAUVIGNON --> CÉPAGE



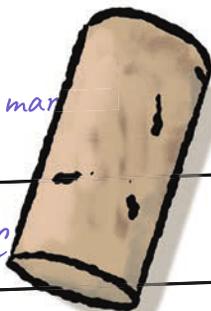
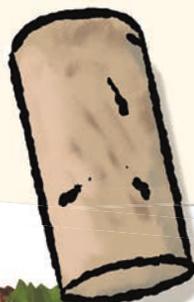
OÙ? - Associé au sémillon dans le Bordelais et le Sud-Ouest, dans des vins secs (entre-deux-mers, graves, bergerac...) ou liquoreux (sauternes, monbazillac...).  
Vinifié seul dans le Centre-Loire (sancerre, pouilly-fumé) et en Touraine.  
Répandu dans le Nouveau Monde (Nouvelle-Zélande, Californie).



NEZ - Très aromatique, reconnaissable à ses notes de buis, de genêt et d'agrumes.



BOUCHE - Grande vivacité, qui n'exclut pas un certain gras.



DATE: 6 mai

NOM/PRÉNOM :	Lucien C	
CATÉGORIE :	Sancerre Blanc	
N° ÉCHANTILLON :	SANBL01	
	<b>COMMENTAIRES</b>	<b>NOTE</b>
<b>ŒIL</b>	Jaune citron, reflets verts Belle limpidité	3/3
<b>NEZ</b>	Fleurs blanches, pamplemousse, poire Fin et complexe	4/5
<b>BOUCHE</b>	Équilibre fraîcheur/rondeur, du gras, complexité aromatique, longue finale minérale	6/7
<b>IMPRESSION GÉNÉRALE</b>	Puissant et subtil, très beau vin	4/5
	<b>TOTAL :</b>	17/20

MARDI 2 AVRIL

# VOYAGE À BORDEAUX

15 MAI 1855, NAPOLÉON III INAUGURE L'EXPOSITION  
UNIVERSELLE DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE,  
DE L'INDUSTRIE ET DES BEAUX-ARTS.

LES VISITEURS PEUVENT Y DÉCOUVRIR...



... LA PREMIÈRE  
TONDEUSE À GAZON ...



... LE PENDULE DE FOUCAULT ...



ET LE CLASSEMENT DES VINS DE  
BORDEAUX ÉTABLI PAR LA CHAMBRE DE  
COMMERCE, QUI LISTE UNE CINQUANTAINES  
DE CRUS ROUGES (MARGAUX, LATOUR ...) ET  
UNE VINGTAINES DE BLANCS DOUX, DONT  
LE PREMIER D'ENTRE EUX, YQUEM.

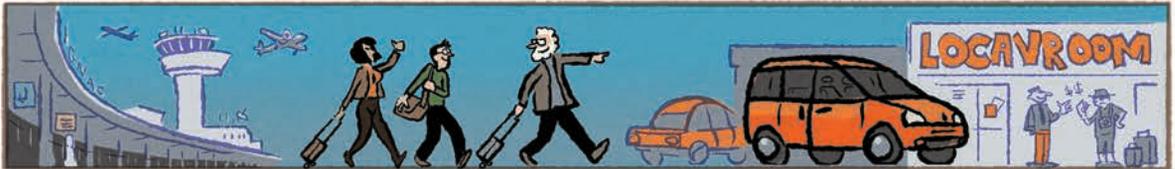


IL N'A ÉTÉ MODIFIÉ QU'UNE FOIS  
DEPUIS, ET EST DEvenu MYTHIQUE!



CE SONT CES VINS QUE  
TU VAS BIEN TÔT GOÛTER.





ALORS LUCIEN, PRÊT  
À PLONGER DANS L'UNIVERS  
DES VINS ROUGES ?

AU FAIT, SAIS-TU POURQUOI  
LE VIN ROUGE EST... ROUGE ?

BEN, C'EST  
LA COULEUR  
DU JUS DE  
RAISIN,  
NON ?



EH NON,  
C'ÉTAIT UN PIÈGE!  
LE JUS EST ...  
TRANSLUCIDE !  
LES PIGMENTS SE  
TROUVENT DANS  
LA PEAU ...

AH ?

CONTRAIREMENT AUX  
VINS BLANCS, LES RAISINS  
ROUGES FERMENTENT  
AVEC LEUR PEAU ...



C'EST PENDANT  
CETTE MACÉRATION  
QUE LE JUS SE  
COLORE ...

ON TE RÉ-  
EXPLIQUERA ÇA  
AU CHÂTEAU ...  
ON ARRIVE !



ADMIRE, LUCIEN, TOUT  
AUTOUR DE TOI, DES VIGNES  
QUI DONNERONT BIENTÔT  
NAISSANCE À UN GRAND  
CRU CLASSÉ !

LA CLASSE !



À L'INVERSE DE LA BOURGOGNE QUE TU AS VISITÉE, OÙ LES PROPRIÉTAIRES POSSÈDENT DES PETITES PARCELLES DISSÉMINÉES ...

ICI LES VIGNES SONT D'UN SEUL TENANT AUTOUR DU CHÂTEAU.



AUTRE DIFFÉRENCE, EN BOURGOGNE LES GRANDS CRUS SONT DES PARCELLES DE TERROIR QUE SE PARTAGENT PLUSIEURS DOMAINES ...

ALORS QU'ICI, C'EST LA PROPRIÉTÉ QUI EST CLASSÉE GRAND CRU !



CES GRANDS CRUS JOUENT GROS CES JOURS-CI : LE MONDE ENTIER EST LÀ POUR GOÛTER LES « PRIMEURS », C'EST-À-DIRE LE NOUVEAU MILLÉSIME ...

ET DE LA NOTE OBTENUE DÉPENDRA LE PRIX DE LA BOUTEILLE !



VOICI DAVID, NOTRE HÔTE ... AVANT LA DÉGUSTATION OFFICIELLE DEMAIN, ON A DROIT À UNE VISITE PRIVÉE !

BONJOUR, BIENVENUE AU CHÂTEAU LABURGE !

COOL !



JEAN, DEPUIS VOTRE DERNIER PASSAGE, NOTRE NOUVEAU CHAI GRAVITAIRE EST TERMINÉ !

JE VOUS EMMÈNE VOIR ÇA APRÈS VOTRE INSTALLATION !



LUCIEN ? T'ES PRÊT ? ON T'ATTEND EN BAS !

J'ARRIVE ! JE NE RETROUVAIS PAS MON CARNET ...

CE NOUVEAU CHAI NOUS PERMET DE PRENDRE ENCORE MIEUX SOIN DES RAISINS ET DU VIN.

PLUS DE TRITURATION, PLUS DE POMPES : TOUS LES TRANSFERTS ONT LIEU PAR GRAVITÉ, GRÂCE AU DÉNIVELÉ DU TERRAIN.

APRÈS LE TRI, LES RAISINS TOMBENT NATURELLEMENT DANS LES CUVES ET LA FERMENTATION PEUT COMMENCER.

C'EST PENDANT CETTE FERMENTATION, LUCIEN, QUE LES PEaux INFUSENT DANS LE JUS, CE QUI EXTRAIT LA COULEUR, MAIS AUSSI LES TANINS, CES COMPOSÉS QUI FORMENT LA STRUCTURE, LE SQUELETTE DU VIN.

ENSUITE, ON FAIT ÉCOULER LES JUS SIMPLEMENT PAR GRAVITÉ, ET ON RÉCUPÈRE LE MARC DIRECTEMENT DANS LE PRESSEUR.

LE MARC ?

LE MARC, C'EST LA PARTIE SOLIDE (PEaux, PÉPINS, ETC.). PRESSURÉ, IL DONNE LE VIN DE PRESSE, PLUS TANNIQUE, QU'ON AJOUTERA EN PARTIE POUR RENFORCER L'ASSEMBLAGE.

ET ENFIN, EN DESSOUS, IL Y A NOTRE CHAI D'ÉLEVAGE : ON DESCEND GOÛTER ?



VOICI NOTRE DERNIER MILLÉSIME, OÙ CHAQUE PARCELLE A ÉTÉ VINIFIÉE SÉPARÉMENT POUR UNE PARFAITE EXPRESSION DU TERROIR.

ON VA COMMENCER PAR NOTRE MEILLEURE PARCELLE DE CABERNET-SAUVIGNON ...

... QUI CONSTITUERA LE CŒUR DE L'ASSEMBLAGE DU GRAND VIN !



POURQUOI, VOUS FAITES AUSSI DU PETIT VIN ?



AH AH ! LE « GRAND VIN », C'EST L'ASSEMBLAGE DES MEILLEURS FÛTS, QUI PORTERA L'ÉTIQUETTE DU CRU CLASSÉ !

LE RESTE DONNERA LE « SECOND VIN », NON CLASSÉ, MOINS CHER MAIS DE BELLE QUALITÉ.



QUEL NEZ ! MÛRE, ÉPICES, CÈDRE, DÉJÀ UNE BELLE COMPLEXITÉ ...

ET LA BOUCHE ! AMPLÉ, JOLI GRAIN DE TANINS, DE LA PUISSANCE MAIS SANS AUSTÉRITÉ ...



ET TOI LUCIEN, QU'EN PENSES-TU ?...

LUCIEN, ÇA VA ?

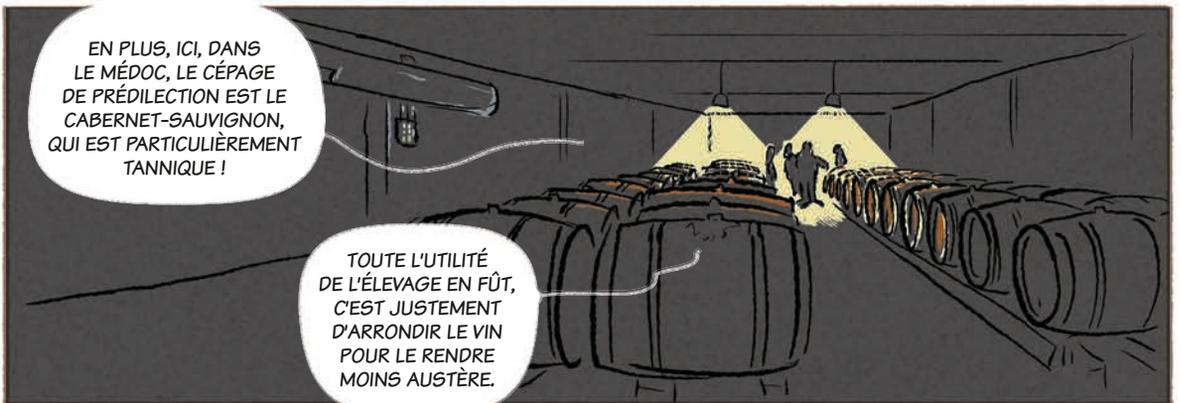
Prou!



HA, HUM... NON ÇA VA, MAIS, EUH, C'EST UN PEU RUDE, NON ?

CE SONT LES TANINS DONT ON PARLAIT JUSTEMENT, QUI ONT TENDANCE À ASSÉCHER LA BOUCHE...

EN EFFET, DANS CES VINS TRÈS JEUNES, ILS SONT PARTICULIÈREMENT PRÉSENTS !



EN PLUS, ICI, DANS LE MÉDOC, LE CÉPAGE DE PRÉDILECTION EST LE CABERNET-SAUVIGNON, QUI EST PARTICULIÈREMENT TANNIQUE !

TOUTE L'UTILITÉ DE L'ÉLEVAGE EN FÛT, C'EST JUSTEMENT D'ARRONDIR LE VIN POUR LE RENDRE MOINS AUSTÈRE.



ET CEUX-LÀ DOIVENT ENCORE RESTER UN AN EN BARRIQUES, ILS SONT LOIN D'ÊTRE PRÊTS !

AH, BEN PARFAIT ! ÇA NOUS FERA UNE EXCELLENTE RAISON DE REVENIR L'AN PROCHAIN !



## LE GRAIN (BAIE) DE RAISIN

**Rafle:** charpente végétale de la grappe, parfois conservée.

**Pépins:** matières grasses et tanins durs (à éviter).



**Pruine:** couche cireuse contenant des levures.

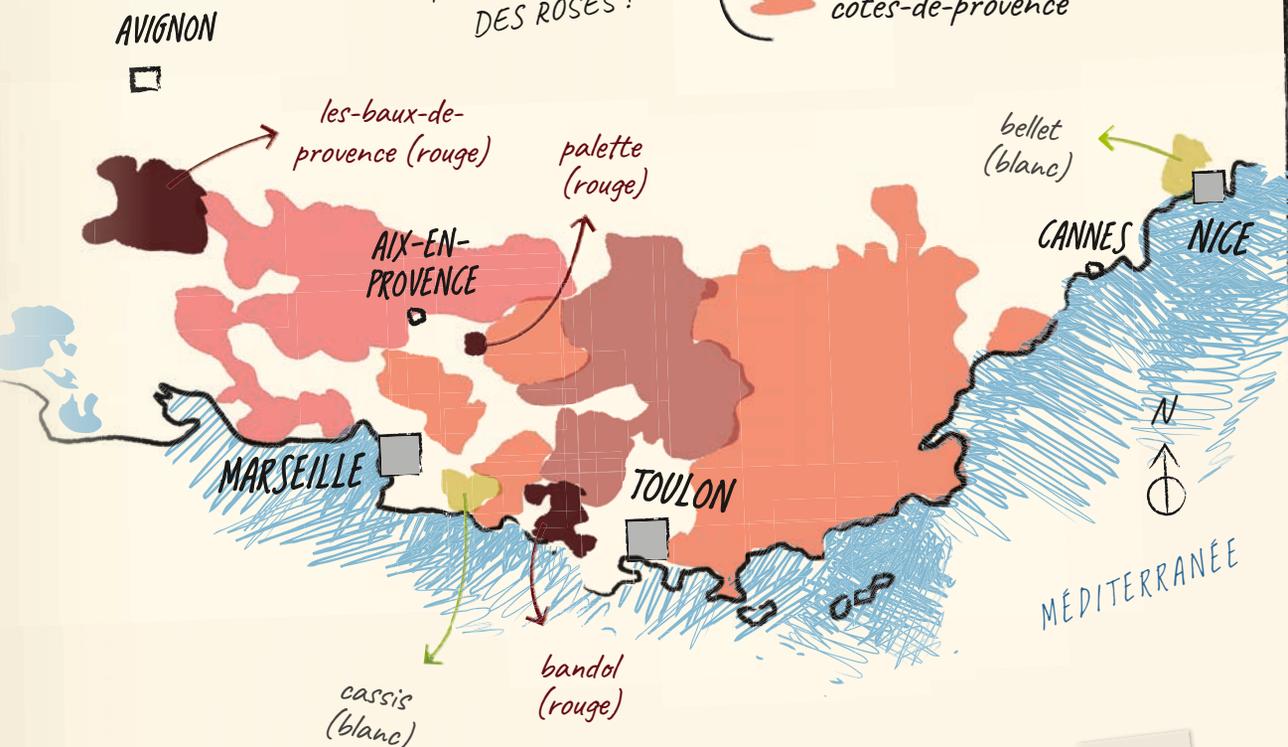
**Pulpe:** l'eau, les sucres et les acides nécessaires à l'équilibre.

**Pellicule (peau):** partie la plus « noble » contenant couleur, arômes et tanins.

## LA PROVENCE --> CARTE

PRINCIPALEMENT  
DES ROSÉS!

-  coteaux-d'aix-en-provence
-  coteaux-varois-en-provence
-  côtes-de-provence

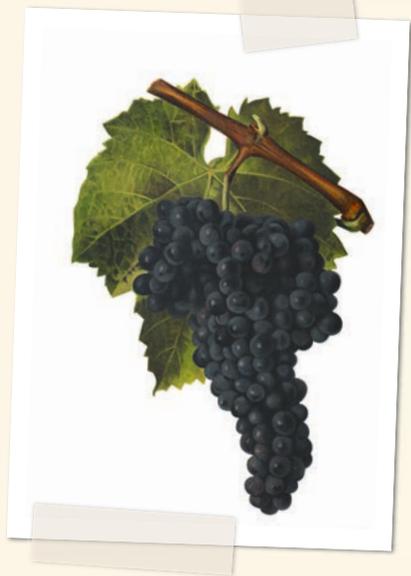


## LE MOURVÈDRE --> CÉPAGE

 OÙ? - Cépape dominant à Bandol (Provence), il se retrouve dans de nombreux assemblages en Vallée du Rhône et Languedoc. Très présent en Espagne sous le nom de monastrell.

 NEZ - Baies sauvages, épices, cuir.

 BOUCHE - Tannique, il donne des vins un peu austères dans leur jeunesse qui se révèlent après une bonne garde.



FIN JUILLET /  
DÉBUT AOÛT

# UN ÉTÉ ENTRE LOIRE ET RHÔNE

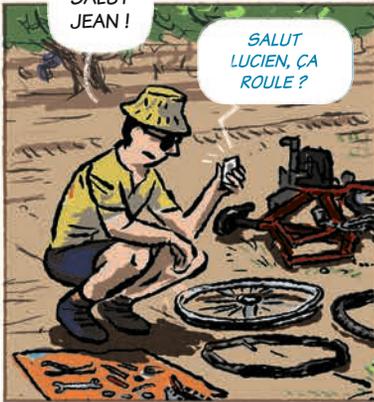
BIDI-BIDI-BIDI ...

GRMBLBL ...



SALUT  
JEAN !

SALUT  
LUCIEN, ÇA  
ROULE ?



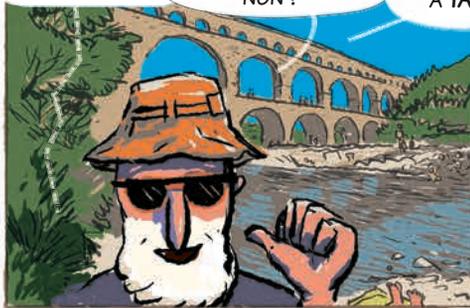
AH BEN NON,  
ÇA ROULE PLUS...  
J'AI UN FOND DE  
JANTE QUI ME F

TIENS, REGARDE  
OÙ JE SUIS : LE PONT-  
DU-GARD, C'EST BEAU,  
NON ?

APRÈS LA  
VISITE, JE FILE  
À TAVEL.

TU VAS FAIRE  
LE PLEIN DE ROSÉ  
POUR L'ÉTÉ !

... ET  
L'HIVER !



C'EST UNE DES  
RARES AOC QUI NE FAIT  
QUE DU ROSÉ, ALORS ILS  
LE FONT BIEN ...

ET CE  
SONT DES  
VINS QU'ON  
PEUT  
GARDER.



ET TOI,  
TU AS GOÛTÉ  
AU MELON ?

CE N'EST PAS  
TROP LA SPÉCIALITÉ  
DU COIN, TU SAIS ...

MAIS SI,  
LE « MELON DE  
BOURGOGNE »,  
LE CÉPAGE DU  
MUSCADET !



DE BOURGOGNE ?

OUI, UN CÉPAGE ORIGINAIRE DE VÉZELAY DANS L'YONNE...

... QUE DES VOYAGEURS BOURGUIGNONS ONT PLANTÉ DANS LE PAYS NANTAIS.



LORS DU TERRIBLE HIVER DE 1709, OÙ LA MER GELA MÊME LE LONG DES CÔTES. C'EST LE CÉPAGE QUI RÉSISTA LE MIEUX...



... ET AU FIL DES SIÈCLES, IL FUT PROGRESSIVEMENT ADOPTÉ DANS TOUT LE MUSCADET.



CROIS-MOI, TU VAS TE RÉGALER.



OUI, ENFIN...

... MOI TU SAIS, LE MUSCADET...

MAIS CE SONT DE VRAIS VINS DE TERROIR !



PRÈS DE L'OcéAN, ILS ONT UN ACCENT MINÉRAL, IODÉ, SALIN... À L'INTÉRIEUR DES TERRES, ILS DEVIENNENT PLUS RICHES, PRESQUE EXOTIQUES.

PRENDS LE TEMPS D'EXPLORER TOUT LE VIGNOBLE.

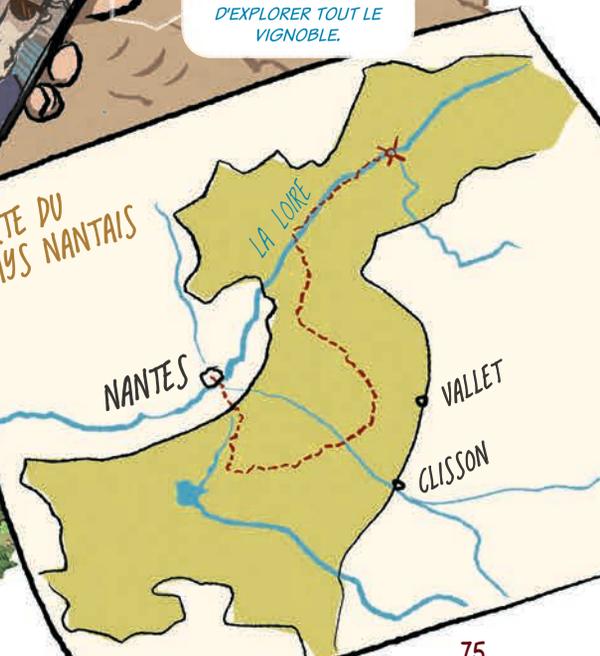
ALLEZ, RENDEZ-VOUS LA SEMAINE PROCHAINE, TU ME RACONTERAS.

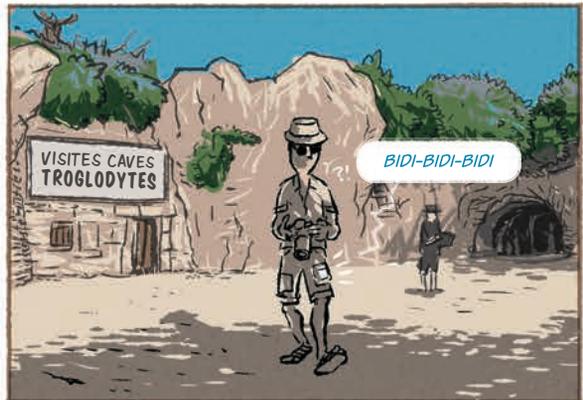
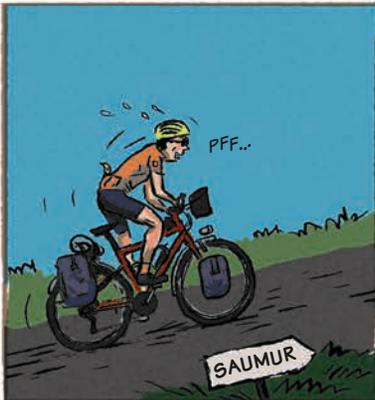
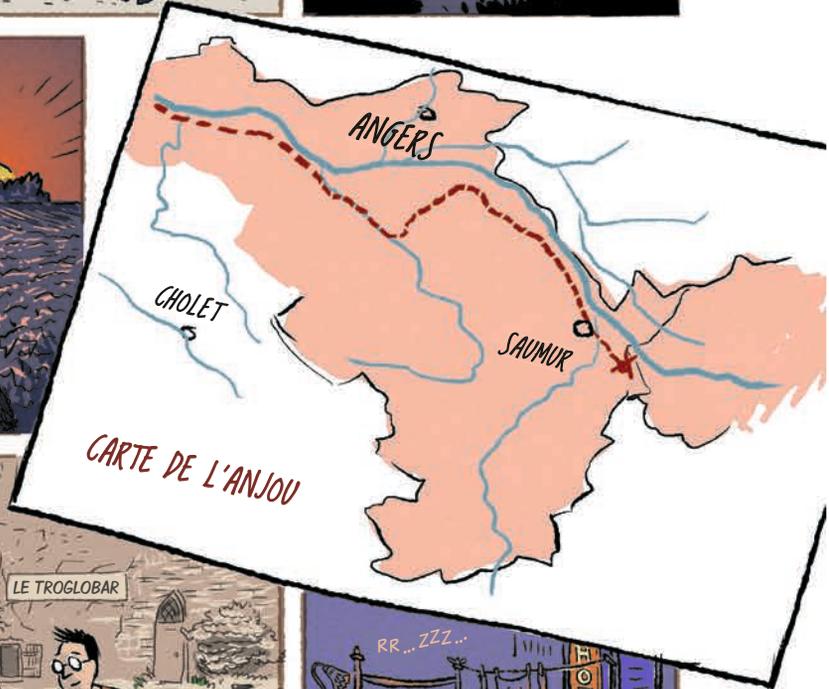
ET D'ICI LÀ, NE FAIS PAS TROP LE FOU SUR LA ROUTE !

HEU... OUI, PROMIS...



CARTE DU PAYS NANTAIS







SALUT COLLÈGUE, ÇA ROULE TOUJOURS ? JE SUIS SUR LA CRÊTE DES DENTELLES DE MONTMIRAIL... REGARDE CETTE VUE SPLENDEIDE !

DERRIÈRE MOI : GIGONDAS ET VACQUEYRAS, LE PARADIS DU GRENACHE.



WAOUH, SPORTIF ! MOI, C'EST MON JOUR DE REPOS...

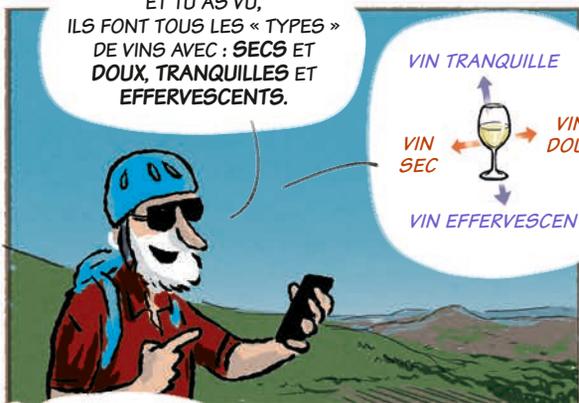
... JE SORS D'UNE VISITE DES CAVES TROGLODYTES DE SAUMUR ...

... OÙ J'AI APPRIS QUE LE CRÉMANT-DE-LOIRE EST FAIT COMME LE CHAMPAGNE !



AS-TU AUSSI GOÛTÉ LE SAUMUR EFFERVESCENT À BASE DE CHENIN ?

AH OUI, UN DÉLICE ! ET LE CHENIN ICI, IL Y EN A PARTOUT, AVEC DES CUVÉES QUI RIVALISENT DE « CRÉATIVITÉ » ...



ET TU AS VU, ILS FONT TOUS LES « TYPES » DE VINS AVEC : SECS ET DOUX, TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS.



TOUT À FAIT ! D'AILLEURS J'AI COMMENCÉ PAR LES SECS À SAVENNIÈRES EN ENTRANT DANS L'ANJOU.

PUIS EN PIQUANT AU SUD DANS LES COTEAUX-DU-LAYON J'AI ATTAQUÉ LES DOUX...



... AVANT DE FINIR À SAUMUR POUR LES BULLES.

MAGNIFIQUE ! QUELLE EST LA SUITE DU PARCOURS ?

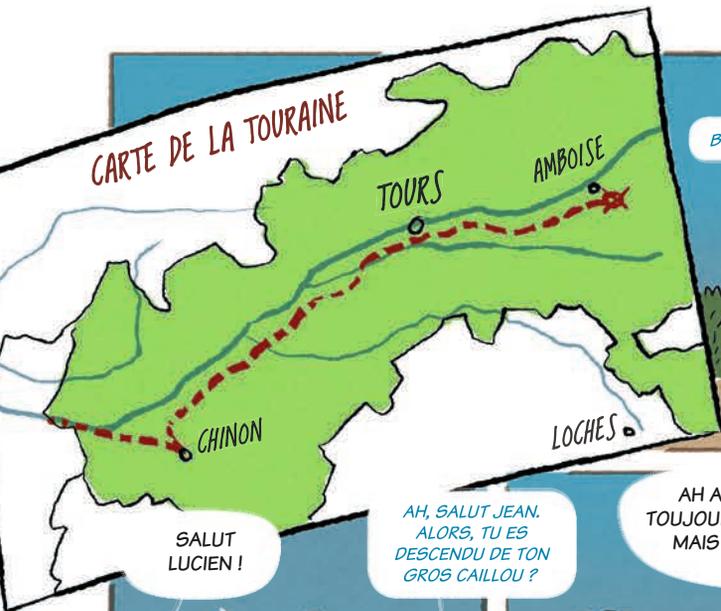


CAP SUR LA TOURAINE ET CHINON !

ATTENTION À NE PAS TE LAISSER EMPORTER PAR L'ESPRIT DE RABELAIS ...



NE T'INQUIÈTE PAS : « LE JUS DE LA VIGNE CLARIFIE L'ESPRIT ET L'ENTENDEMENT », NON ?



BIDI-BIDI-BIDI

??



SALUT LUCIEN !

AH, SALUT JEAN. ALORS, TU ES DESCENDU DE TON GROS CAILLOU ?



AH AH ! FIGURE-TOI QUE JE SUIS TOUJOURS AU MILIEU DES GRENACHES, MAIS À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CETTE FOIS.



ET PUISQUE TU PARLES DE CAILLOUX, JE VAIS TE MONTRER LE TRÉSOR DU TERROIR DE CHÂTEAUNEUF...

... LES GALETS ROULÉS !



TU VOIS CES GROSSES PIERRES ?

ELLES AGISSENT COMME DE VÉRITABLES CHAUFFERETTES, EMMAGASINANT LA CHALEUR PENDANT LA JOURNÉE, POUR LA RESTITUER DURANT LA NUIT.



CELA PERMET UN MÛRISSEMENT OPTIMAL DES RAISINS. ET J'INSISTE SUR LE PLURIEL...

... PARCE QU'IL PEUT Y AVOIR JUSQU'À 13 CÉPAGES DIFFÉRENTS DANS L'ASSEMBLAGE DES VINS !

AH OUI, QUAND MÊME...



... ET COMMENT ÇA SE PASSE EN TOURAINE ?

IMPECCABLE ! ENTRE LES CHÂTEAUX ET LES VINS, JE ME RÉGALE.



ET EN TOURAINE,  
C'EST DU CÉPAGE  
**CABERNET FRANC**,  
MOINS TANNIQUE QUE  
LE CABERNET-SAUVIGNON  
DU MÉDOC ...

TU DOIS AVOIR MOINS  
DE PROBLÈMES POUR  
DÉGUSTER !

JE NE VOIS PAS  
DU TOUT À QUOI TU  
FAIS ALLUSION ...

FÊTE DE LA  
VÉRAISON  
CHÂTEAUNEUF-  
DU-PAPE



JE VIENS D'ARRIVER  
À CHÂTEAUNEUF...  
LA FÊTE DE LA VÉRAISON  
BAT SON PLEIN, TU  
DEVRAIS VOIR ÇA !

LA VRAIE  
RAISON ?

VÉ-RAI-SON.  
C'EST LE MOMENT OÙ  
LE RAISIN PASSE DU VERT  
À SA COULEUR DÉFINITIVE,  
ROUGE OU JAUNE. C'EST  
LE DÉBUT DE LA  
MATURATION ...  
... ÇA SE FÊTE !

TU DEVRAIS FAIRE  
QUELQUES STORIES  
SUR INSTA !

DES QUOI  
SUR QUOI ?



LASSE TOMBER,  
JE TE MONTRERAI ÇA  
LUNDI AU BUREAU.  
JE PRENDS LE TRAIN  
DEMAIN MATIN À BLOIS  
POUR PARIS.

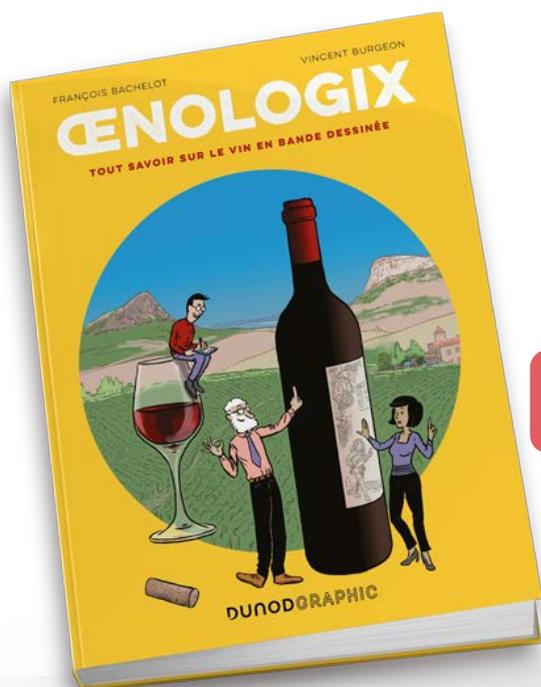
C'EST VRAI  
QUE TU ES AU  
BOUT DE TON  
VOYAGE ...



OUI, PAS SÛR D'AVOIR  
TRÈS ENVIE DE RENTRER,  
D'AILLEURS ...

# CET EXTRAIT VOUS A PLU ?

Découvrez la bande-dessinée



J'ACHÈTE LE LIVRE

Découvrez notre catalogue complet en ligne  
sur notre site [www.dunod.com](http://www.dunod.com)

Et retrouvez toute notre actualité sur  
les réseaux sociaux.

